



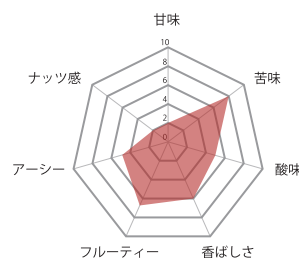
- 1.カカオの選定
- 2.職人の手による焙煎
- 3.コンチング

最高の品質基準に従って最高級のカカオ豆を厳選しています。  
私たちの核心であり、プランチャートを特別にする伝統的プロセスです。  
制御されたコンチング工程を通じて最適なアロマを引き出すことに注力しています。

## Raval 71% ラバル 71%



ローストされたカカオの力強さが際立つチョコレートです。柑橘系や赤い果実の繊細なアロマがバランスよく調和し、さらにウッディな香りとおほのかなスパイス感が重なり、複雑で洗練された風味を生み出しています。

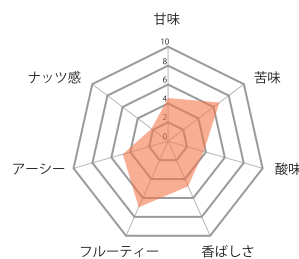


カカオ分：71%      ココアバター：40%      流動性：●●●○○  
荷姿：1 カートン 8kg (1kg×8袋)

## Gràcia 62% グラシア 62%



力強いフルーティーな香りが特徴のダークチョコレート。  
赤いベリーとドライフルーツの風味が際立ち、ウッディな香りがほのかに漂います。

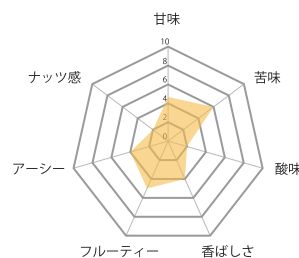


カカオ分：62%      ココアバター：38%      流動性：●●●○○  
荷姿：1 カートン 8kg (1kg×8袋)

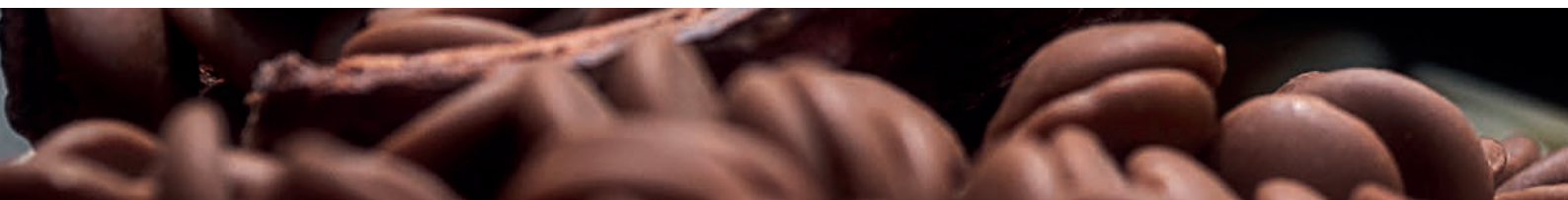
## Horta 55% オルタ 55%



甘いフルーツと柔らかでウッディな香りがバランスよく配合されたダークチョコレート。  
繊細なココア風味とおほのかなドライフルーツの風味も加わります。



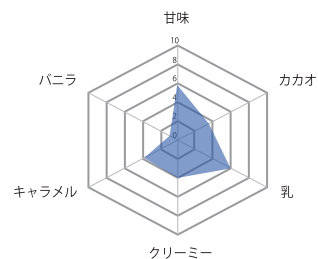
カカオ分：55%      ココアバター：36%      流動性：●●●○○  
荷姿：1 カートン 10kg (5kg×2袋)



## Sants 34% サンツ 34% (ミルク)



濃厚なミルクの風味とキャラメルの香りを持つミルクチョコレート。柔らかなココア風味と繊細なクリーミーさが絶妙に融合し、他に類を見ない味わいを生み出しています。



カカオ分：34%      ココアバター：29.5%

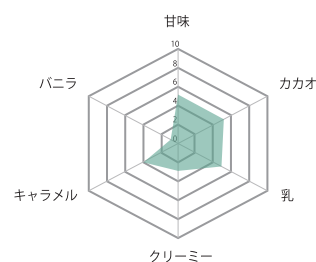
流動性：●●●○

荷姿：1 カートン 10kg (5kg×2 袋)

## Rambla 39% ランブラ 39% (ミルク)



カカオの風味をしっかりと感じられるミルクチョコレートです。ミルキーでクリーミーな味わいが絶妙なバランスで調和し、上品なキャラメル感が味わいに深みを与えています。



カカオ分：39%      ココアバター：32%

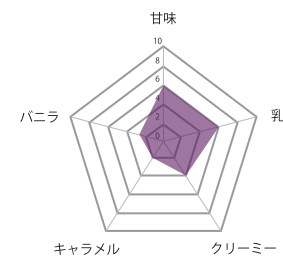
流動性：●●●○

荷姿：1 カートン 8kg (1kg×8 袋)

## Born 28% ボルン 28% (ホワイト)



強いミルク感とクリーミーな風味が際立つ繊細なホワイトチョコレート。バランスの取れた甘さとバニラのほのかな風味が加わります。



カカオ分：28%      ココアバター：28%

流動性：●●●○

荷姿：1 カートン 8kg (1kg×8 袋)



## CHOCO CHIP10 チョコチップ10(焼成用)



発酵・冷凍・焼成に対して高い安定性を備え、あらゆる種類の生地に適した焼成用チョコレートチップです。1kgあたりの粒数は約10,000粒です。

---

カカオ分：46%      ココアバター：27.8%  
荷姿：1カートン 12kg (6kg×2袋)  
1カートン 8kg (1kg×8袋)

---

## SACHER SUPREM NH ザッハー ビター



ココアの風味が豊かで、ほのかにヘーゼルナッツの香りを感じるパータグラッセです。柔軟性のあるテクスチャーにより、カットしても表面がひび割れにくく、綺麗に仕上がります。

---

荷姿：1カートン 12kg (6kg×2バケツ)

---

## NOCCIOLA EXTRA ノッチョーラ エキストラ



ローストしたヘーゼルナッツを約12%配合した、カカオ風味のヘーゼルナッツココアスプレッドクリームです。ベーカリー製品および洋菓子製品に少量加えるだけで、芳醇なナッツの香りをプラスすることができます。

---

荷姿：1カートン 12kg (3kg×4バケツ)

---

## CACAO BLANXART 22/24% ココアパウダー 22-24%



鮮やかな赤みのある色調が特長のココアパウダーです。  
アイスクリームやケーキはもちろん、トリュフなどの仕上げにも最適です。

---

カカオ分：100%      ココアバター：22-24%  
荷姿：1カートン 6kg (1kg×6袋)

---